

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1		Sardine beurre 	Salade verte bio Chapelaïne, comté AOP, crouton à l'ail	Melon 	Gaspacho bio Chapelaïn 	Taboulé bio
SEM		Poulet rôti label rouge	Sauté de veau aux olives 	Dalh de lentilles bio aux petits légumes Chapelaïn 	Poisson frais du marché sauce poivron 	Crumble aux légumes bio d'été
DU	8	Pomme de terre noisette 	Haricots verts bio en persillade 	Riz bio parfumé	Pomme de terre vapeur bio Chapelaïne	
07/07/25		Salade verte bio				
AU				Fromage du terroir bio		Camembert bio
13/07/25		Fromage blanc bio sucré (ferme des trois chênes)	Eclair chocolat 	Compote de pomme bio des coteaux Nantais 	Yaourt bio sucré de la Pannetière	Fruit de saison
Goûter:		pain, beurre, fruit	baguette, miel	marbré, jus de fruit	pain, beurre, fruit	brioche, confiture
2			Maquereau à la moutarde 	Salade de tomates bio Chapelaïne 	Salade verte bio au chèvre vinaigrette au miel 	Concombre bio à la crème
SEM			Jambon grillé 	poisson frais du marché sauce citron	Blé à la carbonara de légumes	Rôti de bœuf
DU	1	Férié 	Coquillettes bio à l'huile d'olive 	Epinards étuvés		Courgettes bio Chapelaïne sautées
14/07/25		Vache qui rit bio		Emmental		
AU		fruit de saison		tarte aux pommes	Cube de pêche au sirop 	Riz au lait bio au lait de la Pannetière
20/07/25			Menu alternatif : escalope de dinde			
Goûter:			baguette, chocolat, lait bio	pain, beurre, fruit	baguette, Fromage	pain, beurre, fruit
3		Taboulé bio à la menthe 	Salade verte bio Chapelaïne	Melon	Rillettes de volaille	Tomates cerises Chapelaïne sauce cocktail
SEM		Ratatouille bio Chapelaïne aux lentilles corail	Hachis parmentier 	Tajine de légumes bio	Rôti de veau (noix pâtissière) 	Poisson frais du marché sauce dugléré
DU	2			Semoule de couscous bio	Courgettes bio Chapelaïne au beurre d'ail 	Boulgour bio façon pilaf
21/07/25		Cantal AOP				
AU		Fruit de saison 	Fromage blanc bio sucré (ferme des trois chênes) 	Comté AOP	Bûche du Pilat	
27/07/25			Coulis de fruits rouges	Cube de poire	Pastèque 	Yaourt bio sucré de la Pannetière
Goûter:		marbré, jus de fruit	pain, beurre, fruit	BN, jus de pomme	biscottes, confiture	pain, beurre, fruit

Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France	
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Appellation d'Origine Protégée	

											
				MENUS POUR LA PERIODE DU :				0			
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
4		Betteraves bio vinaigrette		Salade Marco Polo végétarienne 		Salade de tomate bio Chapelaine à la ciboulette		Melon		Salade verte bio	
SEM		Rôti de bœuf bio		Tian de légumes du soleil		Rôti de dinde sauce champignons 		Poisson frais du marché sauce beurre rouge 		Couscous bio végétarien aux légumes Chapelain	
DU	3	Grenaille en persillade				Mamaliga bio (purée de polenta)		Brocolis au beurre d'ail			
28/07/25		Camembert bio 		Fromage du terroir bio		Chèvre				Petit Suisse sucré	
AU		Fruit de saison		Fruit de saison		Ananas au sirop 		Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Fondant aux haricots rouges	
03/08/25											
Goûter:		Pain, miel		Brioche, jus de fruit		quatre quart, fruit		pain, beurre, fruit		pain, beurre, fruit	
5		Maquereau à la moutarde		Macédoine mayonnaise 		Gaspacho bio maison 		Concombre bio à la menthe 		Taboulé bio	
SEM	4	Sauté de porc BBC aux olives		Gratin de pomme de terre et chou fleur à la tomme Chapelaine		Sauté de veau au Tandorri		Pâtes bio à la carbonara de légumes 		Poisson frais du marché meunière	
DU		Haricots verts à l'ail				Courgettes bio sautées				Ratatouille bio Chapelaine	
04/08/25		Cantal AOP		Fleur d'Anjou bio				Comté AOP 		Yaourt bio sucré de la Pannetière	
AU		Fruit de saison		Fruit de saison		Glace, langue de chat		Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison	
10/08/25		Menu alternatif : escalope de dinde									
Goûter: 		Marbré, Lait BIO		Biscotte, confiture 		Pain, fromage bio		pain ,beurre , fruit		pain, fromage	
6		Houmous maison		Melon		Radis beurre 		Salade de tomate bio Chapelaine à la fêta			
SEM		Dalh de lentilles bio aux légumes 		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Quiche aux légumes d'été		Sauté de veau aux olives		Férié	
DU		Riz pilaf bio		Epinards étuvés				Boulgour bio façon pilaf au poivron			
11/08/25		Kiri 		Comté AOP							
AU		Fruit de saison		Tarte au citron 		Polenta bio au lait de la Pannetière 		Compote de pomme bio des coteaux Nantais			
17/08/25											
Goûter:		Brioche, chocolat		pain ,beurre , fruit		pain ,beurre , fruit		pain ,beurre , fruit		Marbré, fruit	

Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air 	Certifié Agriculture Biologique 	Viande de production fermière en plein air née et élevée en France 	Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France 
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique 	Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle 	Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin 	Appellation d'Origine Protégée 



		MENUS POUR LA PERIODE DU :				0			
		Lundi	Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
7		Rillettes de poulet 	Salade de riz bio, tomates, basilic		Betteraves bio vinaigrette 		Concombre bio à la mayonnaise		Salade verte
SEM		Sauté de dinde curry, noix de coco	Moussaka d'aubergine bio à l'égrené végétal		Pâtes au saumon, ciboulette 		Ratatouille bio Chapelaine aux lentilles corail et pomme de terre		Rôti de bœuf
DU		Blé bio							Pommes de terre bio sautées
18/08/25		Salade verte bio 	Vache qui rit bio 		Fromage du terroir bio 		Verre de lait bio		Bûche du Pilat
AU		Petit Suisse sucré	Fruit de saison		fruit de saison		Fondant citron pois chiche		Fruit de saison
24/08/25									
Goûter:		pain, beurre, fruit	quatre quart, lait bio		pain au lait, pâte à tartiner		pain, beurre, fruit 		pain, compote bio
8		Melon 	Taboulé bio 		Salade de tomate bio Chapelaine au basilic 		Salade verte bio		Radis beurre
SEM	7	Omelette, tomate, oignon, ciboulette	Viande hachée aux courgettes bio Chapelaine		Rôti de veau au jus		Risotto au poivron et champignon couli de pois cassés 		Poisson frais du marché quartier de citron
DU		Salade verte bio			Boulgour bio façon pilaf aux poivrons				Ratatouille bio Chapelaine
25/08/25			Cantal 		Comté AOP 		Tomme d'Anjou bio 		Yaourt bio sucré de la Pannetière
AU		Polenta au lait bio de la ferme de la Pannetière	Fruit de saison		Salade de fruits au sirop		Fruit de saison		Eclair au chocolat
31/08/25									
Goûter:		Pain, beurre, fruit	pain, beurre, chocolat		pain au lait, fruit		biscotte confiture		pain, beurre, fruit